



## Ingrédients pour 4 personnes

### Canard :

- 4 filets de canette - Fleur de Sel, Poivre

### La peau de canette :

- 200 g de peau de canette
- 50 g de blancs d'œufs
- 50 g de farine
- 50 g de poudre d'oignons
- 30 g de sel

### Le jus :

- 250 g de carcasse de canette
- 1 carotte - 1 oignon blanc - 1 gousse d'ail
- 1 branche de céleri - 4 grains de genièvre

### Moelle :

- 200 g de moelle
- 50 g de pain paysan
- 100 g de lait - 16 g de persil plat
- 20 g d'ail - 40 g de pâte à poule

### Spaghetti :

- 400 g de spaghetti "Chitarra"
- 20 g de beurre pommade
- 60 g de mélange d'herbes
- 1/2 œuf entier - 18 g de farine
- 60 g de crème - 1 g de sel

### Finition :

- Mourrons des oiseaux
- Huile de persillade
- Fleur cueillette du matin
- Vieille tomme au sel cristallisé

**THIERRY SCHWARTZ** VOUS PROPOSE :

# CANETTE EN SPAGHETTI

## Canette

- Retirer la peau délicatement, assaisonner les filets et les colorer rapidement (aller-retour), puis réserver. Mettre en sac sous-vide et cuire à basse température 52° C pendant 12 heures. Tailler en 8 bandes régulières.

## La peau de canette

- Faire blanchir la peau au bouillon de volaille pendant 4 heures. Puis passer au robocoupe la peau cuite, farine, poudre d'oignons, sel et blancs d'œufs et mixer en purée. Etaler fin sur plaque anti-adhésive froide et cuire au four à 150° C pendant 8 minutes.

## Le jus

- Concasser finement les carcasses pour faire un jus de rôti, suer au cuivre, ajouter la carotte, l'oignon, le céleri, l'ail en paysanne et la genièvre écrasée, continuer à colorer et mouiller à auteur, laisser mijoter et passer. Dégraisser légèrement (consistance d'un jus de rôti). À part, fumer 1 heure les parures de filets de canette. Les faire infuser un moment dans le jus, environ 15 minutes.

## Moelle

- Faire tremper le pain et la pâte à poule dans le lait, mixer l'ail, le persil ensemble, ajouter la moelle et le mélange lait, puis mixer au robocoupe jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Réserver en poche plastique.

## Spaghetti

- Mettre au blinder les herbes, la farine, le demi œuf, le sel, faire bouillir la crème et verser dedans puis mixer longtemps et passer au chinois fin et refroidir.
- Cuire les spaghetti à l'eau bouillante salée pendant 12 minutes puis refroidir. Etaler à plat un film alimentaire, badigeonner de beurre au pinceau, aligner l'un à côté de l'autre une trentaine de spaghettis. Badigeonner le dessus de crème d'herbes, au pinceau, égaliser en coupant en haut et en bas en faisant attention de ne pas inciser le film. En bas, mettre un peu de moelle ainsi que la bande de filet de canette cuite à basse température. Rouler délicatement en serrant au fur et à mesure. Fermer sur les côtés avec la ficelle.

## Finition

- Réchauffer les spaghetti au four pendant 7 minutes.
- Couper à un bout et sortir du film les spaghetti entiers directement sur une assiette, ajouter un filet de jus fumé et répartir joliment la peau de canard croustillante, les fleurs, le mourron des oiseaux assaisonné à l'huile de persillade et quelques copeaux de tomme.